

9h - La chasse aux chocolats

Les fritures revisitées par Belcolade

Etoiles de mer, bernards l'hermite, poissons et hippocampes ont pris une touche d'originalité.

Plaque exclusive Belcolade de 80 empreintes



9h - La chasse aux chocolats

La poule Belcolade Pâques 2013



Moule poule exclusif Belcolade fabriqué par Pavoni®
Créé et développé par Gregory Geffard.

Ce moule est unique, il plaira aussi bien aux petits, pour sa forme ludique et originale, qu'aux grands, grâce à son design moderne. Facile à utiliser, votre couverture Belcolade se démoulera parfaitement.

A partir de ce moule et afin de toujours plus vous inspirer, nos chefs ont imaginé des déclinaisons aussi appétissantes que surprenantes...

Votre kit Poule Belcolade

- 8 demi-coques
- 1 mode d'emploi.





La poule aux œufs d'or

MONTAGE

- Mélanger le Belcolade Blanc Sélection 35% avec du colorant liposoluble jaune.
- Tempérer le chocolat jaune et mouler la poule.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.
- Vaporiser ensuite avec un pistolet, du Belcolade Beurre de cacao coloré or.

La poule rayée

MONTAGE

- Tempérer les 3 chocolats Belcolade Noir Sélection 55% , Belcolade Lait Sélection 35% et Belcolade Blanc Sélection 30%.
- Rayer la poule à l'aide de cornets papier en chocolat blanc et noir.
- Faire l'œil de la poule.
- Mouler avec le Belcolade Lait Sélection tempéré.
- Laisser cristalliser, puis coller la poule.

La poule nougatine

NOUGATINE

INGRÉDIENTS

Sucre	500 g
Glucose	250 g
Eau	100 g
Amandes Hachées PatisFrance	270 g
Sésame	80 g
Beurre	50 g

MODE OPÉRATOIRE

- Faire colorer le sucre, le glucose et l'eau.
- Ajouter les amandes et le sésame, puis le beurre.
- Mettre sur un Silpat® et détailler un rond pour la collerette et des formes de goutte pour les 2 ailes.

MONTAGE

- Mouler la poule avec le chocolat noir.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.
- Avec un couteau chaud, couper la tête.
- Coller un rond de nougatine puis recoller la tête.
- Coller ensuite les 2 ailes.





Belcolade Noir Extra 57.5%

Profil aromatique :

- Un chocolat fondant légèrement fruité.

Fluidité :

- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage :

- Fondre à 45-50ºC, refroidir à 28-29ºC, travailler à 31-32ºC

Disponible en sac de 5kg et 20kg, DLUO 24 mois

Belcolade Blanc Sélection 30%

Profil aromatique :

- Un chocolat blanc au bouquet très lacté, pour un équilibre parfait entre douceur sucrée et fraîcheur. Idéal pour l'enrobage et le moulage.

Fluidité :

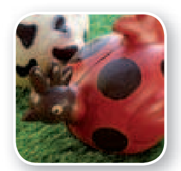
- Sa fluidité permet de réaliser tous types d'applications mais ce chocolat est particulièrement recommandé pour le moulage et l'enrobage.

A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

Tempérage :

- Fondre à 40-42ºC, refroidir à 25-26ºC, travailler à 28-29ºC

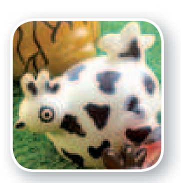
Disponible en sac de 5kg et 20kg, ou bloc de 2,5kg, DLUO 18 mois



Cocci poule

MONTAGE

- Dans le moule poule Belcolade, réaliser des taches bien rondes de chocolat **Belcolade Noir Extra 57.5%** tempéré, et réaliser les yeux.
- Pulvériser, à l'aide d'un pistolet et compresseur, un mélange de **Belcolade Beurre de Cacao** et de colorant liposoluble rouge.
- Mouler la poule avec deux fines couches de chocolat Belcolade Noir Extra 57.5% tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler et coller les moitiés.



Oooh la vache !

MONTAGE

- A l'aide d'un cornet réaliser des taches à l'intérieur du moule poule avec du **Belcolade Noir Extra 57.5%** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Faire fondre du **Belcolade Blanc Sélection 30%**, ajouter du colorant liposoluble blanc et gratter une gousse de vanille. Mixer et tempérer.
- Mouler ensuite la poule avec le chocolat blanc.
- Laisser cristalliser et coller les 2 faces.



Tigrou la poule

MONTAGE

- Dans le moule poule Belcolade, réaliser les yeux avec du chocolat **Belcolade Blanc Sélection 30%** et **Belcolade Lait Sélection 35%**.
- Pulvériser, à l'aide d'un pistolet et compresseur, un mélange de **Belcolade Beurre de cacao** et de colorant liposoluble jaune.
- Répéter l'opération avec du beurre de cacao coloré orange puis pour finir une couche de beurre de cacao coloré blanc.
- Avant complète cristallisation du beurre de cacao, dessiner le pelage du tigre avec un coton tige.
- Mouler la poule avec deux fines couches de chocolat **Belcolade Noir Extra 57.5%** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler et coller les moitiés.

